

横琴粤澳深度合作区主要景区上半年旅游收入近12亿元

比去年同期
增长643%

羊城晚报讯 记者钱瑜报道:8月16日,羊城晚报记者从横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)经济发展局获悉,今年1月至6月,合作区主要景区旅游收入11.86亿元,同比增长643%;接待游客量516.91万人次,同比增长432%。澳门入境旅客累计逾1164.5万人次,日均超过6.4万人次。

据了解,随着琴澳一体化提速发展,合作区四大重点产业为澳门“1+4”适度多元发展提供有力支撑。仅从文旅会展

商贸产业来看,琴澳已然奏响合作新序曲。今年,合作区联手澳门推出“一程多站”旅游线路,举办“齐齐葡——葡语国家及澳门产品特色市集”,还将继续举办第二届中国(澳门)国际高品质消费博览会暨横琴世界湾区论坛等。

旅游消费激增的背后离不开琴澳联合拓展文旅市场。今年,合作区持续加强旅游品牌联合宣传推广,积极参与“感受澳门·无极限”大湾区巡回路演,在珠三角九市举办了9场推广活动,加

大琴澳“一程多站”宣传力度。

澳门、珠海、横琴的旅游部门及业界已联合开展海岛调研考察,将珠海万山海岛旅游作为合作的重点产品向澳门及境外游客推荐,携手打造“海岛游”新产品。

据悉,下半年,合作区将举办澳门国际美食节(横琴站)、水舞光影秀和中国—葡语国家文化周等特色文旅活动,继续携手澳门打造“澳琴游”品牌,推动琴澳文旅产业深度融合发展。

香洲好野

深耕自动化包装生产线 润鼎智能推动行业变革

几年前,国内糖业包装生产线还被德、日等国垄断,由于零部件供应滞后,包装精度不足,厂家时时刻刻提心吊胆——糖的质量与等级会随着时间推移不断下降,产品装多或装少的后果也是厂家难以接受的。

如今,制糖厂家的心安稳了不少,位于珠海市香洲区的珠海市润鼎智能科技有限公司(以下简称“润鼎智能”)的产品成功实现了国产替代——每50公斤的白砂糖包装误差在50克以内,速度可以稳定达到每分钟13包以上,效率、精度等传统痛点问题较以往得到大幅改善,润鼎智能已然成为该细分领域龙头,推动了行业变革。

量身定制,解决行业痛点

糖业包装生产线只是润鼎智能的产品之一,该公司总经理朱吉斌介绍,在食品、医药这两个行业,润鼎智能可以实现从0.3克到1吨所需包装产品的设备生产线——无论固态或是液态,抑或是不规则的产品。

精度,是润鼎智能解决的行业痛点之一。“国家的标准是25-50KG袋包装产品误差在千分之五以内,行业内普遍能够做到千分之三,而我们可以控制在千分之一以下。”朱吉斌表示,“这些产品普遍价值不低,包装精度越高,厂家的成本就越低,尤其是医药类产品,精度更要严格把关,这涉及大家的安全问题。”

高精度源自润鼎智能自主研发的设备,“我们需要对客户物料进行精准研判,每一种物料我们已经形成自己独特的

设计,有针对性地进行技术改进和‘量身定制’。”朱吉斌介绍,“经过长时间的研发,我们针对多种物料制定了标准。”

当前,润鼎智能的200套产品被GMP(药品生产质量管理规范)认证为行业标杆,在全国各个药厂使用。

超细粉的分装,也是行业痛点之一,这一难题也被润鼎智能所攻破。“500目以上的超细粉,最大的问题就是扬尘。这些粉尘会造成封口不严,导致物料受潮品质下降乃至改变物料的性质。此外,在使用的时候,若有扬尘,人很容易吸入体内,对健康造成影响。”朱吉斌说,“我们通过自主研发,在设备外面加上了冷水循环设备,使物料恒温,不易结块。同时,安装了4个除尘机构,保证工作台面都干干净净,真正做到无尘分装。”

重视研发,推动行业变革

“我们的一系列产品可以说为业内带来了一场革命,推动了行业的发展。”朱吉斌举例,在制糖领域,此前国内厂家使用国际产品的占比超八成,如今润鼎智能则赢得了国内八成的市场。

企业是用“脚”投票的。想要引发“革命”并不容易,国外厂家在行业浸淫多年,早已形成了技术壁垒,润鼎智能如何做到?唯有研发创新。从一组数据可窥一斑:该公司研发人员占比超30%,研发投入近20%。

“我们绕开了一些技术壁垒。根据中国国情进行改进,在核心技术上实现了自我突破。”朱吉斌笑言,“研发的时候,大家基本都住在公司,每天工作到凌晨,休息几个小时继续工作。”

润鼎智能的核心技术之一是“伺服控制称量系统”,国外称量系统一般采用单片机控制,如果出问题只能找原厂商购买,“我们使用伺服控制系统加上中央处理器,零部件可以在全球各个地方买到,并且进行了开放式的程序开发,我们的用户可以根据自己需要进行编辑。”朱吉斌说,“这样最大的优势便是设备的交期大幅缩短,同时价格也可以节省近三分之一。我们有一单产品从签

(郑达)



16日中午,大批渔船从台山川岛出发赶海 陈舜杰 摄

羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 台山宣 黄子华 谭耀广

渔民赶海盼丰收

在江门台山,16日中午12时,1938艘渔船分别从广海渔港、横山渔港、沙堤渔港、鱼塘港、

三洲港和沿海各镇的涌口竞相出发,开启赶海“第一捕”。这些渔船主要的捕捞海域为阳江、江门台山等近海海域,预计16日就有新鲜的渔获送往市场。而在新会崖门渔港,随着鞭炮声响起,该区

149艘渔船旗帜飘扬,纷纷从渔港竞相逐浪出发,渔民们怀着激动的心情朝着大海进发,期待渔获丰收,满载而归,争抢“口头抢鲜”。

在粤台渔12045号渔船上,60岁的杨炳华摩拳擦掌,满脸笑

容,准备好驶向丰收。他是广海镇鲲鹏村村民,19岁就出海,如今已是经验丰富的老渔民。出海前,他就检查好船只设备、修补好渔网,备足出海的粮食和饮用水,渔船加满汽油。“现在一切就绪!希望今年能有大丰收。”

尾随着杨炳华出海的,是其兄弟杨炳辉的粤台渔12833号渔船。杨炳辉的渔船装载量可达40吨。他估算过,16日晚7时左右就能到达珠海的捕捞海域,休整一晚后,17日早上就可以开始捕鱼,17日下午就能在珠海售卖渔获。“终于开渔了,真开心!希望这趟能多捕鱼!”杨炳辉说。

老渔民见证渔港升级

江门目前正在建设海洋强市,渔业是现代海洋经济的重要组成部分。对于近年来当地渔业的发展进步,16日中午出海捕捞的台山广海镇鲲鹏村渔民李天保感触颇深。

广海镇南临南海,海岸线长15公里,拥有作为国家二级渔港、台山三大渔港之一的广海渔港。李天保表示:“广海渔港历史悠久,但是港池泊位不够,我们的渔船是有港不能回,多年来我们都期盼能够升级改造渔港。近年来,随着广海镇渔港的升级改造,不断清淤、疏通航道,我们的渔船终于可以停靠在我们的码头了。听说现在正在规划建设新型渔港经济区,打造渔获物集散

中心、海洋牧场,我们这些渔民真是非常高兴。”

多措并举保渔船平安

另一方面,记者从江门海事局了解到,为确保开渔期间水上交通安全形势持续稳定,江门海事与相关部门开展联合巡航,检查川岛水域船舶航行秩序,向辖区商渔船进行安全宣教。据悉,今年,江门海事联合各部门开展相关宣传活动近百场,覆盖辖区40多家航运公司、从业人员近700人,有效提升渔民及船员的安全意识,防范化解水上运输和渔业船舶安全风险。“开渔后,我们将在商渔船密集水域进行现场巡航值守,并对过往商船做好一对一远程提醒,为渔民平安出行、满载而归保驾护航。”江门台山海事处副处长时辉旦说。

而广海镇鲲鹏村村委会副主任、网格员蔡魏文也表示,渔民驾驶渔船出海工作时,他会通过渔业安全生产通信指挥系统观察渔船位置信息和行驶轨迹,一旦发现异常就会马上联系船主、船员确认位置,确保渔船安全。同时,他将利用好微信、卫星电话等,联系、服务好渔民,保障渔民的安全生产,推动网格服务覆盖外出作业渔船及渔民,实现渔民“离岸不离家”,实现海陆联动、治理增效,将基层治理触角向大海延伸。

珠海：1638艘渔船出港“耕海”

国家级中心渔港揭牌仪式举行



洪湾中心渔港 受访者供图

开渔啦!8月16日上午,随着一声鸣笛,珠海第一艘渔船驶出洪湾中心渔港,标志着历时三个半月南海海域(含北部湾)海洋伏季休渔期正式结束,珠海渔民开启了新一轮“耕海”牧渔的作业生活。珠海市941艘休渔渔船,以及697艘珠海市人会的港澳流动渔船继续“扬帆起航”。

当天上午,珠海市在洪湾中心渔港举办国家级中心渔港揭牌、2023年南海伏季休渔开渔暨粤港澳大湾区海产品交易中心开业活动。

国家级中心渔港揭牌

8月16日,开渔的同时,珠海洪湾中心渔港举行国家级中心渔港揭牌仪式。

我国渔港一共分为六类,分为中心渔港、一级渔港、二级渔港、三级渔港、避风锚地和内陆渔港。其中,中心渔港年渔货卸港量在8万吨以上,可满足800艘以上大、中、小型渔船停泊、避风和补给,水、陆域面积分别达到40万-50万平方米和20万平方米以上,渔用岸线长度1000米以上,码头岸线长度不少于600米,码头前沿陆域纵深不少于100米,渔港防灾减灾能力达到50年一遇以上,具有吸纳一定数量转产转业渔民的能力。

近日,按照《沿海渔港等级认定办法(试行)》规定,农业农村部渔业渔政

管理局组织专家组对珠海洪湾渔港等级认定进行实地核验,认定该渔港等级为中心渔港。

开渔期间,洪湾中心渔港推出“百吨鱼鲜惠”开渔节普惠活动,向市民派送优惠券(满100元减30元,每单消费最多可用4张,微信搜索“鲜生洪湾”登录首页即可领取,领完即止)。开渔当天还举行了百斤金枪鱼开渔秀,现场市民可以免费试吃。

海产品交易中心开业

当天,粤港澳大湾区海产品交易中心(以下简称“海产品中心”)开业。据了解,海产品中心是珠海免税集团、格力地产为完善整体海洋贸易生态,按照珠海市关于现代海洋渔业发展工作部署,通过充分整合渔港线上、线下资源而打造的海产品交易平台。

目前,交易厅、生鲜市场已建成并投入使用。其中,交易厅主要是针对冰鲜、冷冻、活体海产品等大宗批发的交易场地;生鲜市场将满足海产品的暂养、零售、批发和餐饮体验功能。

洪湾中心渔港交易厅建筑面积近7000平方米,共有43间铺位,共2层:1层为交易区,划分为打包区、冰鲜(冷冻)区和鲜活区;2层为配套功能区。建筑设有约1米地台,为渔货装卸提供便利条件。



粤港澳大湾区海产品交易中心开业,吸引不少市民前往 受访者供图

开渔节当天,生鲜市场餐饮配套开业,目前,已入驻商户主要经营包括帝王蟹、松叶蟹、金枪鱼、黑虎虾、鲍鱼、海参等鲜活及冰鲜产品。

据了解,食客可在生鲜市场购买冰鲜产品后,到二层的餐厅烹煮。据悉,洪湾中心渔港生鲜市场餐饮配套约1800平方米,可容纳400人就餐,另设12间包间及免费停车。

美食之外,当然不能少了休闲娱乐。目前洪湾中心渔港在生鲜超市南侧绿地打造了“渔乐营地”,营地集露营、烧烤餐饮、打卡地图、儿童娱乐等功能于一体,拟于本周末正式对市民游客开放。

据介绍,接下来,洪湾中心渔港还将推出一系列休闲娱乐活动,让市民尽情享受“渔”文化的乐趣。

(何叶舟)



中山横门水上风情运动会火热开“扒”